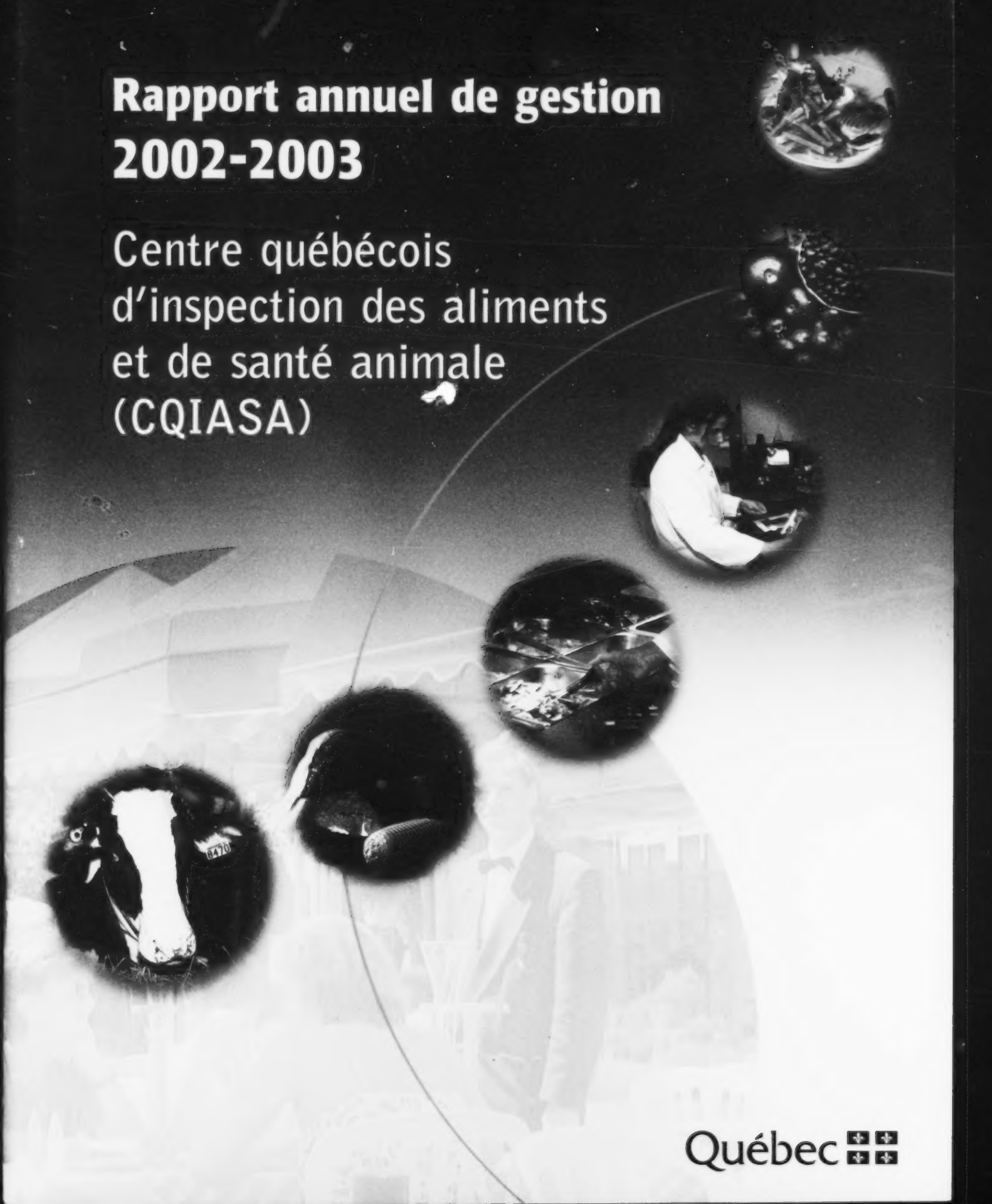
Rapport annuel de gestion 2002-2003

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA)



Québec

104-02542/

Rapport annuel de gestion 2002-2003

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA)

Québec

Ce document a été réalisé par
le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale
du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Pour information, veuillez vous adresser à la :

Direction de la qualité et des services à la clientèle
Centre québécois d'inspection des aliments
et de santé animale (CQIASA)
200, chemin Ste-Foy, 11ème étage
Québec (Québec)
G1R 4X6

Téléphone : (418) 380-2100
Télécopieur : (418) 380-2169
Internet : www.agr.gouv.qc.ca/qasa/cqiasa.htm
dga@agr.gouv.qc.ca

Photographies
Marc Lajoie
Éric Labonté

Conception graphique et édition
Direction des communications, Gilles Côte

© Gouvernement du Québec
Dépôt légal : 2003
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISBN 2-550-41799-2
ISSN 1705-0413 Rapport annuel de gestion (imprimé)
ISSN 1705-0421 Rapport annuel de gestion (en ligne)

Table des matières

Message de la ministre 5
Message du sous-ministre 6
Message de la responsable par intérim du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale 7
Rapport de validation de la Direction de la vérification interne (DVI) 8

1 Présentation du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale 9

Mission 10
Vision et plan d'affaires 10
Produits, services et clientèles 11
Ressources humaines, financières et matérielles 11
Structure organisationnelle 12
Organigramme 13

2 Bilan des résultats 15

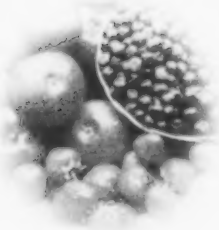
Enjeu 1 : Des aliments salubres et des animaux sains 16
Orientation 1 : Être en mesure d'agir rapidement et efficacement 16
Orientation 2 : Responsabiliser les citoyens et les entreprises à la maîtrise des risques pour la santé 27

Enjeu 2 : La confiance de la population et des partenaires commerciaux 31
Orientation 3 : Favoriser le développement continu des compétences 31
Orientation 4 : Faire reconnaître la qualité sanitaire des animaux et des aliments 32

Enjeu 3 : Une organisation dynamique axée sur les résultats 35
Orientation 5 : Faire de l'amélioration de la qualité des services aux citoyens une préoccupation constante dans l'organisation 35
Orientation 6 : Axer la gestion sur les résultats 37

3 Bilan de l'utilisation des marges de manœuvre 39

Crédits octroyés 40
Marges de manœuvre 41



Message de la ministre

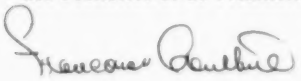
Le secteur bioalimentaire rejoint quotidiennement tous les citoyens, jusque dans leur foyer. C'est un domaine d'activité qui embrasse tout ce que nous sommes : notre santé, nos habitudes de vie, notre culture, notre environnement, notre territoire, notre prospérité et notre savoir. Son développement harmonieux est au cœur de nos préoccupations.

En ce début de 21e siècle, la société exprime de plus en plus d'attentes à l'égard du secteur bioalimentaire quant à son rôle dans le développement des régions, à l'innocuité des aliments et à la façon de les produire. Ces attentes constituent de fait une forme de demande sociale autour de laquelle le secteur doit se mobiliser pour trouver des réponses appropriées et ainsi résoudre les problématiques soulevées.

La sécurité alimentaire et la santé animale se présentent aujourd'hui comme une des premières préoccupations non seulement des consommateurs du Québec, mais aussi de ceux du monde entier. Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) ne ménage aucun effort pour s'acquitter du mandat qui lui a été confié à cet égard. Depuis mon entrée en fonction, j'ai été à même de constater que le Québec s'affirme en tant que leader en Amérique du Nord dans ce domaine.

Je suis donc heureuse de remercier le personnel du CQIASA pour le travail qu'il a accompli et de présenter ce rapport qui dresse le bilan de sa dernière année d'activité.

La ministre de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation,



FRANÇOISE GAUTHIER

Message du sous-ministre

Plusieurs événements survenus tant au Canada qu'à l'étranger ont suscité une prise de conscience de la population quant à l'importance, pour la santé publique, de la qualité des aliments et de la santé animale.

Le cadre législatif en vigueur permet de poursuivre le développement des outils d'intervention visant à contribuer, avec plus d'efficacité et d'efficience encore, à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale. C'est au Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) qu'est confié ce mandat. En assurant l'inspection des aliments tout au long de la chaîne bioalimentaire et en exerçant une surveillance de la santé des animaux, le CQIASA permet à la fois de répondre aux préoccupations de la population en matière de sécurité alimentaire et de soutenir la renommée des produits québécois, réputés au-delà de nos frontières pour leur diversité et leur qualité.

Je tiens à féliciter les employés du CQIASA, reconnu comme chef de file dans son domaine d'activité, pour le travail réalisé au cours de la dernière année et pour le bilan positif qui est présenté ici.

Le sous-ministre de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation,

M. Leblanc

MARCEL LEBLANC

Message de la responsable par intérim du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale

Veiller à la protection de la santé publique en assurant le suivi de la qualité des aliments et de la santé animale à toutes les étapes de la chaîne bioalimentaire, voilà le mandat dévolu au Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA).

Les grandes crises qui touchent la sécurité alimentaire ébranlent le monde et perturbent l'économie de nombreux pays, amenant les décideurs à redéfinir et à orienter différemment leurs interventions. La façon d'offrir les services et les responsabilités de tous et chacun se voient constamment remises en question.

Ces préoccupations en matière d'innocuité des aliments et de santé animale ont amené le CQIASA à déterminer trois enjeux majeurs pour l'organisation de ses services et à élaborer un plan d'affaires en fonction de ceux-ci. Ce plan est le fruit d'un travail collectif qui a mis à contribution l'ensemble du personnel du CQIASA. Couvrant une période de deux ans (2002-2004), il guide le choix des actions à entreprendre et sert de base à la reddition de comptes. Le rapport annuel de gestion qui est présenté ici a donc été élaboré en fonction de ce plan d'affaires.

Deux dossiers ont retenu notre attention d'une façon particulière au cours de la dernière année :

- l'implantation de la traçabilité dans la filière bovine, avec l'identification massive de plus d'un million de bovins, a été un véritable tour de force qui a demandé beaucoup d'énergie de la part de tous les acteurs concernés, plus particulièrement des productrices et des producteurs, qui peuvent être fiers du travail accompli;
- la consolidation du réseau d'épidémiosurveillance qui s'est concrétisée, notamment, par la création de l'Institut national de santé animale.

Tout au long de l'année, le Centre a maintenu des mécanismes d'information et de suivi de gestion de manière à assurer l'atteinte des objectifs inscrits dans le plan d'affaires 2002-2004. La Direction de la vérification interne du Ministère a procédé à la validation du contenu du présent document conformément aux normes édictées par l'Institut des vérificateurs internes. À la lumière de son rapport favorable, je déclare que les résultats et informations contenus dans ce Rapport annuel de gestion 2002-2003 du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale correspondent à la situation et sont fiables.

Le succès d'une organisation repose d'abord et avant tout sur l'implication et l'ardeur au travail de ses ressources humaines. Ce sont là des qualités qui caractérisent le personnel du Centre. Tous ensemble, nous permettons aux Québécoises et aux Québécois d'avoir une entière confiance dans la qualité des produits alimentaires qu'ils consomment. Pour ce dévouement, je tiens à les remercier tous et chacun.

Hélène Jolicœur

Rapport de validation de la vérification interne

Monsieur Marcel Leblanc,
Sous-ministre de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation,
Québec,

Monsieur le Sous-ministre,

Nous avons procédé à l'examen des résultats, des explications et des informations contenus dans le *Rapport annuel de gestion du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale* pour l'exercice terminé le 31 mars 2003.

La responsabilité de l'exactitude, de l'intégralité et de la divulgation de ces données incombe à la direction du Centre. Pour l'appuyer dans cette responsabilité, la Direction de l'évaluation de programmes et de la vérification interne a reçu le mandat d'exprimer une opinion sur le caractère plausible des données. Ainsi, notre examen a porté sur la présence des données essentielles à la réalisation d'un rapport annuel de gestion en conformité avec les exigences gouvernementales et sur l'exactitude des résultats, des explications et des informations présentés.

Nos travaux ont été effectués conformément aux normes professionnelles de l'Institut des vérificateurs internes. Ils ont consisté à obtenir des renseignements et des pièces justificatives, à utiliser des procédés analytiques, à documenter le fonctionnement des mécanismes de compilation, à réviser des calculs et à discuter de l'information fournie par les divers intervenants.

Au terme de notre examen, nous sommes d'avis que les résultats, les explications et les informations contenus dans le *Rapport annuel de gestion 2002-2003 du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale* sont plausibles.

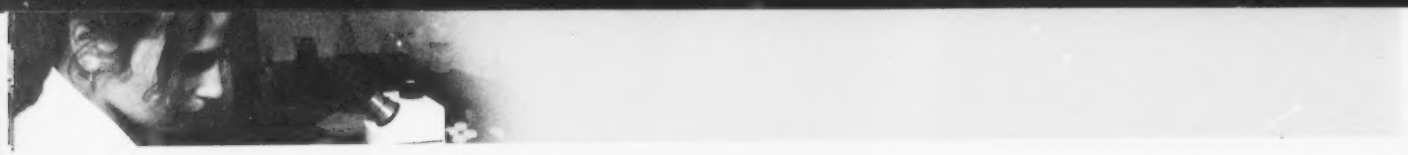
Le directeur de l'évaluation de programmes
et de la vérification interne,

André Gervais

Québec, octobre 2003

Présentation

Centre québécois
d'inspection des aliments
et de santé animale
(CQIASA)



Mission

La mission du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) consiste à contribuer à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale en exerçant une surveillance de toute la chaîne bioalimentaire. Afin de remplir sa mission, le CQIASA met en place diverses actions de prévention et de contrôle, de la ferme jusqu'à la table, en matière de qualité et d'innocuité des produits bioalimentaires de même qu'en ce qui concerne la santé animale. Par exemple, il :

- fait l'inspection des établissements bioalimentaires;
- effectue des analyses de laboratoire et des nécropsies;
- exerce une veille continue des maladies d'origine alimentaire et animale;
- réalise des études, des profils ou des enquêtes;
- reçoit et traite des plaintes;
- administre un programme d'amélioration de la santé animale;
- élabore des lois et des règlements en ce qui a trait à la santé animale et à la sécurité alimentaire;
- délivre des permis;
- diffuse de l'information et des avis;
- organise des sessions de formation et de sensibilisation;

Vision et plan d'affaires

« Un leader et un partenaire reconnu en matière de gestion du risque pour la santé », voilà la vision du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale.

Dans son plan d'affaires, le CQIASA présente trois enjeux majeurs pour son secteur d'activités :

- des aliments salubres et des animaux sains,
- la confiance de la population et des partenaires commerciaux;
- une organisation dynamique axée sur les résultats.

À ces trois enjeux peuvent être associés des défis que doit relever l'organisation :

La *gestion du risque pour la santé* passe, entre autres, par la rapidité et l'efficacité des interventions, de même que par la responsabilisation des intervenants de tous les maillons de la chaîne bioalimentaire, y compris des consommateurs. Les moyens d'intervention doivent être souples et s'adapter aux problématiques émergentes de même qu'au contexte international. C'est pourquoi l'adaptation des outils figure au nombre des préoccupations très actuelles du CQIASA.

L'affirmation du leadership québécois dans les différentes actions de prévention et de contrôle constitue l'une des pierres d'assise de la confiance des citoyens à l'égard des produits alimentaires et de la santé du cheptel québécois. L'environnement du CQIASA évolue constamment et il est primordial de faire en sorte que l'ensemble du personnel reçoive la formation nécessaire à la réalisation de ses mandats. La reconnaissance de la qualité sanitaire des animaux et des aliments contribue notamment à maintenir l'excellente réputation des produits québécois à l'échelle nationale et internationale.

L'adaptation des façons de faire est un excellent défi à relever pour tout le personnel du CQIASA, soucieux de maintenir, en ce qui concerne les services à la clientèle, le niveau de qualité annoncé dans sa déclaration de services aux citoyens. La nécessité d'axer la gestion sur des résultats est accentuée par l'adoption d'un nouveau cadre de gestion ainsi que le statut d'agence du CQIASA.

Enfin, sur le thème « Bien vous servir nous tient à cœur », la déclaration de services aux citoyens, rendue publique, énonce différents engagements en matière d'accessibilité, de courtoisie et d'empressement, d'équité, de qualité et de professionnalisme. Cette déclaration est accessible sur le site Internet du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

Produits, services et clientèles

Les préoccupations en matière d'innocuité des aliments et de santé animale touchent plusieurs intervenants. C'est pourquoi le CQIASA travaille en collaboration avec des partenaires de divers ministères, organismes, associations ou regroupements professionnels et universitaires, contribuant ainsi à la santé des citoyens et citoyennes du territoire québécois.

La notion de clientèle revêt un sens particulier pour le CQIASA. Le principal bénéficiaire de ses services est le consommateur, tant par l'information qu'il sollicite et les plaintes qu'il lui adresse que par les avantages qu'il retire de ses interventions auprès des entreprises inspectées. Ces dernières sont constituées d'un ensemble de personnes physiques ou morales qui tirent également avantage des actions de prévention et de contrôle exercées par le Centre. Il s'agit notamment des producteurs du secteur bioalimentaire, des transformateurs d'aliments, des distributeurs et grossistes, des détaillants en alimentation, des restaurateurs, des manipulateurs d'aliments, des médecins vétérinaires praticiens, des associations et des regroupements.

Ressources humaines, financières et matérielles

Pour atteindre ses objectifs, le Centre peut compter sur près de 460 employés répartis dans des directions régionales et des directions centrales qui couvrent l'ensemble du territoire québécois, 46 points de service ainsi qu'un laboratoire d'épidémiosurveillance animale, un laboratoire d'expertise en pathologie animale et 5 centres régionaux en pathologie animale. L'effectif total au début de l'année financière 2002-2003 était de 448. Considérant l'ajout de postes liés aux mesures de contrôle bioalimentaire en cas d'agro-bioterrorisme, le transfert des postes des employés affectés aux activités d'inspection des aliments des villes sous entente et le transfert de deux ressources, on évalue l'effectif total en fin d'année financière à 469.

Les ressources budgétaires du Centre sont ventilées de la manière suivante :

Programme 3 (aide aux entreprises agroalimentaires), élément 1 (appui financier) :	
Transfert (services vétérinaires)	16 600 000 $
Programme 4 (appui réglementaire), élément 1 (contrôle de la qualité des produits) :	
Rémunération	20 999 300 $
Fonctionnement	5 840 100 $
Transfert	15 433 800 $
Immobilisations	1 881 800 $
Total	**44 155 000 $**

Structure organisationnelle

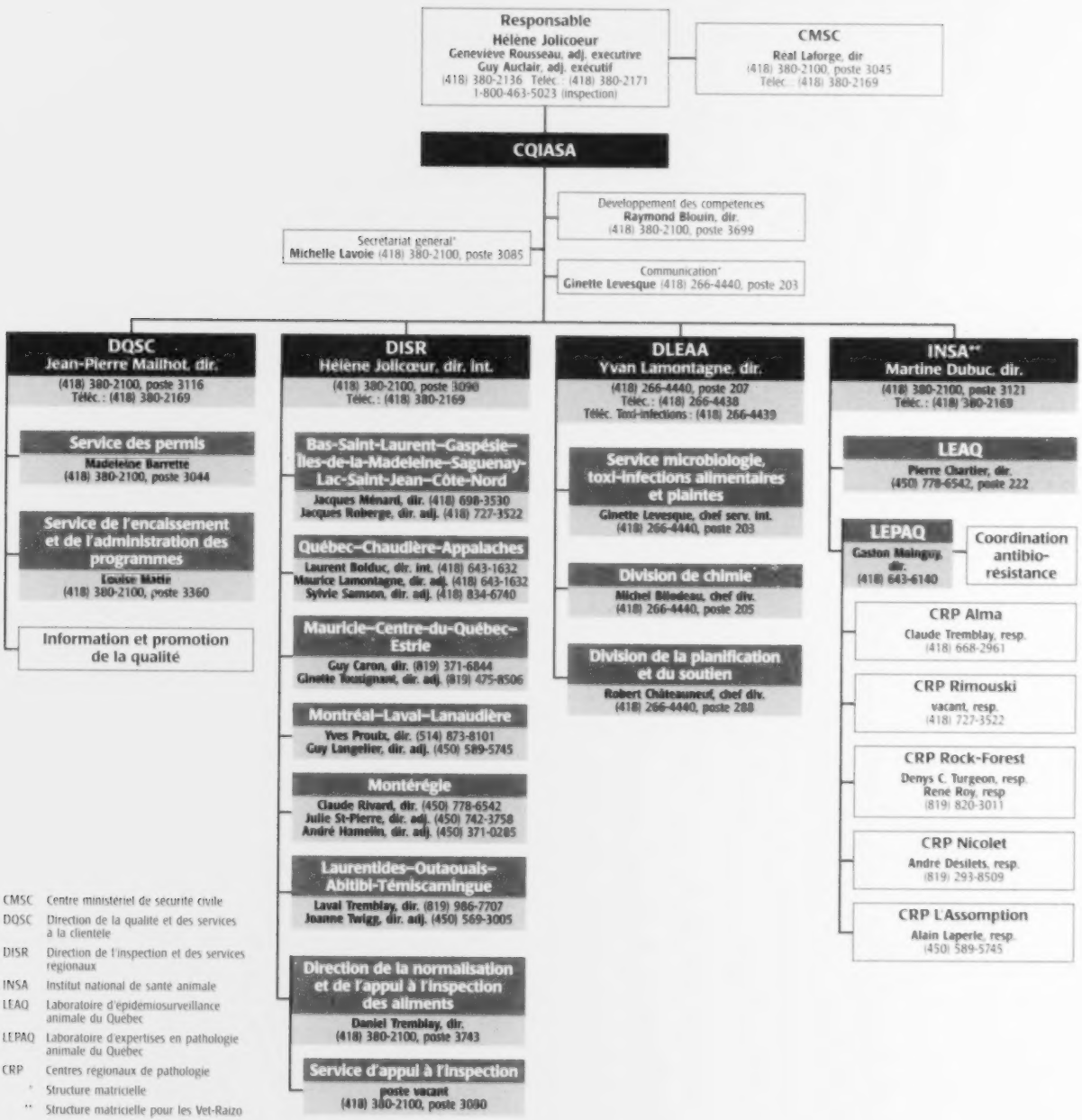
En mars 2003, un nouveau plan d'organisation administratif supérieur (POAS) a été adopté afin de soutenir la mise en œuvre du plan d'affaires du CQIASA et de répondre aux objectifs suivants :

- Renforcer l'harmonisation des interventions du Centre en matière d'inspection.
- Consolider l'intégration des volets « inspection des aliments et santé animale » dans ses interventions d'appui à la sécurité alimentaire en région.
- Appuyer la révision réglementaire pour ce qui est des grands dossiers et la mise en œuvre de ceux-ci.
- Accroître l'interface entre les directions centrales et les directions régionales.
- Améliorer la coordination des interventions du Centre en matière d'épidémiosurveillance et d'appui au diagnostic en ce qui a trait à la santé animale.
- Accueillir la Direction du développement et de la promotion de la qualité au sein du Centre.

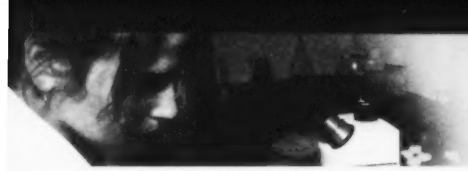
Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale est une composante de la Direction générale de l'alimentation du MAPAQ. Il est constitué de directions régionales qui couvrent l'ensemble du territoire québécois et de directions centrales qui soutiennent ses différentes actions en matière d'inspection des aliments et de santé animale de même que les autorités du Ministère.

L'organigramme

Direction générale de l'alimentation



CMSC Centre ministériel de sécurité civile
DQSC Direction de la qualité et des services à la clientèle
DISR Direction de l'inspection et des services régionaux
INSA Institut national de santé animale
LEAQ Laboratoire d'épidémiosurveillance animale du Québec
LEPAQ Laboratoire d'expertises en pathologie animale du Québec
CRP Centres régionaux de pathologie
* Structure matricielle
** Structure matricielle pour les Vet-Raizo



La **Direction de la qualité et des services à la clientèle (DQSC)** coordonne les activités de communication de la Direction générale de l'alimentation, gère la délivrance des permis et administre le programme d'amélioration de la santé animale. Elle produit également des documents d'information et de sensibilisation ainsi que des outils de promotion et réalise des activités visant à promouvoir la qualité des produits québécois. De plus, elle développe des analyses, élabore des projets de programmes axés sur l'amélioration de la qualité, gère des projets avec les clientèles et administre la Loi sur les appellations réservées.

La **Direction de l'inspection et des services régionaux (DISR)** regroupe les six directions régionales et la Direction de la normalisation et de l'appui à l'inspection des aliments (DNAIA). Les directions régionales réalisent des activités liées aux différents programmes d'inspection auprès des établissements bioalimentaires de l'ensemble du territoire québécois. Elles donnent suite aux diverses plaintes et aux signalements reçus relativement aux toxi-infections alimentaires, aux zoonoses et à la salubrité. Elles effectuent des interventions de veille de l'état sanitaire des aliments et des cheptels. La Direction de la normalisation et de l'appui à l'inspection des aliments (DNAIA) fournit, pour sa part, une expertise en matière d'innocuité et de salubrité des aliments dans les domaines de la normalisation, de l'évaluation et de la gestion du risque, de même qu'en ce qui concerne les technologies de l'information.

La **Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires (DLEAA)**, grâce à ses activités analytiques et à l'expertise de son personnel spécialisé, appuie, soutient, confirme et cautionne les travaux de prévention et de surveillance menés par les membres du personnel chargé de l'inspection des aliments et de la santé animale dans leur secteur spécifique d'activités. Elle assure aussi la coordination québécoise des interventions du CQIASA et de la Ville de Montréal en matière de toxi-infections alimentaires par une concertation étroite avec le réseau de la santé publique. Son mandat l'amène à exercer un leadership en ce qui a trait à la veille sanitaire dans le domaine de la sécurité alimentaire.

L'**Institut national de santé animale (INSA)** fournit une expertise en matière de santé des animaux et de diagnostic de laboratoire vétérinaire dans le but de statuer sur l'état sanitaire du cheptel et de prévenir les zoonoses, qui sont des maladies pouvant être transmises aux humains par les animaux. De plus, il coordonne les interventions dans les cas de zoonoses, élabore des plans de surveillance et réalise des enquêtes épidémiologiques et des analyses au sein du Laboratoire d'épidémiologie animale du Québec (LEAQ), du Laboratoire d'expertises en pathologie animale du Québec (LEPAQ) et des cinq centres régionaux en pathologie animale (CRP). Il mène également des activités d'inspection en matière de santé animale.

2 Bilan

des résultats

ENJEU 1 : Des aliments salubres et des animaux sains
Défi : La gestion du risque pour la santé

ORIENTATION 1 : Être en mesure d'agir rapidement et efficacement

Pour soutenir cette orientation, six objectifs ont été établis. Parmi les actions envisagées pour atteindre ces objectifs, on trouve notamment les suivantes :

- Assurer le suivi de la révision réglementaire.
- Mettre en œuvre les orientations retenues au Rendez-vous de mi-parcours.
- Actualiser et classifier les outils de référence nécessaires au travail d'inspection.
- Créer un groupe de coordination de la veille sanitaire et intégrer les résultats de celle-ci à la programmation analytique.
- Redéployer les services de soutien au diagnostic vétérinaire.
- Terminer l'élaboration des règlements sur la traçabilité de la filière bovine de la ferme à la table.

OBJECTIF 1 : *Se doter d'outils souples, modernes et adaptés à la gestion du risque pour la santé et aux règles sanitaires internationales*

La sécurité alimentaire et la santé animale sont les éléments centraux de la mission du CQIASA. Les récentes crises observées partout dans le monde, tant dans le domaine alimentaire qu'en ce qui concerne la santé animale, ont mis en évidence la nécessité de se doter d'outils souples, modernes et adaptés à la gestion du risque pour la santé et aux règles sanitaires internationales. La modification de la réglementation, les systèmes HACCP et la traçabilité font partie des grands chantiers mis en œuvre pour atteindre cet objectif.

Les participants au Rendez-vous de mi-parcours ont convenu de créer le Groupe Qualité afin d'assurer le suivi des engagements pris à cette occasion et de prendre en compte d'autres préoccupations en matière de qualité, telles que l'antibiorésistance. Ce groupe relève de la ministre et tient la Filière agroalimentaire du Québec informée de ses travaux.

La composition du Groupe Qualité reflète l'ensemble des maillons de la chaîne agroalimentaire. Ce groupe tient compte de la réalité en matière de qualité des aliments et de santé animale et met à contribution, comme il se doit, l'expertise des professionnels concernés.

Nous traiterons, dans la présente section, de la révision réglementaire et des systèmes HACCP, alors que l'antibiorésistance et la traçabilité seront traitées respectivement aux objectifs 4 et 6.

Révision réglementaire

À la suite de l'adoption de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., chapitre P-29) en juin 2000 et de la Loi sur la protection sanitaire des animaux (L.R.Q., chapitre P-42) en novembre 2000, le CQIASA s'est engagé dans une vaste démarche de révision réglementaire qui doit s'échelonner sur quatre ans. Par cette démarche, il vise à :

- Se doter d'une réglementation plus souple, plus moderne et plus adaptée aux réalités actuelles.
- Mettre l'accent sur l'allégement réglementaire en transférant, autant que possible, les normes de nature commerciale dans un véhicule législatif ou réglementaire plus approprié et orienter les ressources ainsi dégagées vers la protection de la santé publique.
- Revoir la réglementation en l'orientant sur les objectifs à atteindre plutôt que sur les moyens.

- Améliorer la sécurité alimentaire par une meilleure traçabilité.
- Responsabiliser davantage les intervenants.
- Harmoniser, lorsque cela est possible, la réglementation québécoise avec les autres règles existantes.
- Doter le secteur de la vente au détail et de la restauration d'un chapitre particulier comportant des normes de salubrité et d'innocuité adaptées à la réalité actuelle.

Résultats

Indicateurs	Cible	Résultats 2002-2003	Résultat 2001-2002
Nouvelles réglementations adoptées dans les secteurs de la qualité des aliments et de la protection de la santé animale (cinq règlements)	Avril 2004		
• Règlement sur les produits laitiers		Règlement modifiant le Règlement sur la composition, l'emballage et l'étiquetage des produits laitiers (5 juin 2002)	En cours
• Règlement sur la restauration et la vente au détail d'aliments		En cours	En cours
• Règlement sur l'insémination artificielle des bovins		En cours	En cours
• Règlement sur l'identification des animaux d'espèce bovine			Adopté au 31 mars 2002
• Règlement sur les viandes		En cours	En cours
Règlement sur l'abrogation de l'inspection permanente dans les ateliers de viandes non comestibles		En cours	En cours
Règlement concernant l'enregistrement de certains propriétaires de chiens		Prépublication le 12 mars 2003	En cours

Les quatre règlements en cours de modification à la fin de l'exercice 2001-2002 sont toujours l'objet d'un processus d'évaluation et de modification :

- Règlement sur les produits laitiers (R.R.Q., chapitre P-29);
- Règlement sur la restauration et la vente au détail d'aliments (R.R.Q., chapitre P-29);
- Règlement sur l'insémination artificielle des bovins (R.R.Q., chapitre P-42);
- Règlement sur les viandes (R.R.Q., chapitre P-29).

La modification du Règlement sur les produits laitiers (R.R.Q., chapitre P-29) a été reportée à une date ultérieure afin d'accorder la priorité à une section spécifique du Règlement sur la composition, l'emballage et l'étiquetage des produits laitiers (R.R.Q., chapitre P-29, r. 2), qui traite de la teneur en protéines laitières du lait de consommation. À cet effet, le Règlement modifiant le Règlement sur la composition, l'emballage et l'étiquetage des produits laitiers a été adopté le 5 juin 2002.

À ces quatre règlements en cours de modification s'en ajoutent deux autres qui ont été ciblés pour la période 2002-2003 :

- Règlement sur l'abrogation de l'inspection permanente dans les ateliers de viandes non comestibles (R.R.Q., chapitre P-29);
- Règlement concernant l'enregistrement de certains propriétaires de chiens (R.R.Q., chapitre P-42), pré-publié dans la *Gazette officielle du Québec* le 12 mars 2003.

Un comité de pilotage a été mis en place en février 2002 pour coordonner et soutenir la démarche de révision réglementaire. Le comité de gestion du CQIASA a approuvé un plan d'action et mis en œuvre un mécanisme de suivi de l'évolution des différents projets réglementaires.

Systèmes HACCP

Les systèmes HACCP, qui définissent les exigences des fournisseurs et des acheteurs relativement à la qualité des produits alimentaires, sont en voie de devenir la référence mondiale du commerce. Il s'agit en effet d'une référence incontournable pour ce qui est de maintenir la réputation du Québec comme fournisseur d'aliments de qualité supérieure sur les marchés locaux et étrangers.

Lors du Rendez-vous de mi-parcours d'octobre 2001, les partenaires de la chaîne agro-alimentaire ont convenu d'implanter des systèmes intégrés d'assurance qualité basés sur les principes d'analyse des risques, tels que le système HACCP, et de les mettre en œuvre selon les orientations québécoises et la stratégie de reconnaissance gouvernementale.

Résultats

Indicateurs	Cibles	Résultats 2002-2003	Résultat 2001-2002
Respect des engagements du Rendez-vous de mi-parcours			
• Mécanisme de suivi	Dépôt des plans d'action pour chacun des sous-groupes de travail (HACCP, Antibiorésistance et Traçabilité) du Groupe Qualité	Plans d'action déposés en juin 2002 (sous-groupes HACCP et Antibiorésistance) Plan d'action déposé en janvier 2003 (sous-groupe Traçabilité)	Création du Groupe Qualité le 11 décembre 2001
• Réalisation du plan d'action du sous-groupe HACCP	Avoir obtenu la reconnaissance gouvernementale de la validité technique des programmes de la volaille, des œufs et du porc	La revue technique du programme pour le secteur de la volaille a été complétée et l'implantation est en cours. Celle pour le secteur des œufs est en cours	
	Soutien financier des entreprises dans l'implantation des programmes HACCP	Programme d'aide financière développé	Entente des partenaires sur le plan d'action
	Élaboration de programmes en vue de la reconnaissance gouvernementale dans les secteurs de la restauration et du détail	Établissement du mode de fonctionnement et du partage des tâches pour le secteur de la restauration et le secteur institutionnel	

Les plans d'action préparés par les partenaires concernent :

- le secteur de la production, y compris les intrants à la ferme, plus spécifiquement les meuneries commerciales et les secteurs du porc, des œufs de consommation ainsi que de la volaille en vue de l'élaboration, de l'implantation et de la certification des programmes de salubrité alimentaire à la ferme;
- les secteurs des viandes et de la boulangerie en vue d'un soutien à l'implantation et à la certification;
- les secteurs de la distribution, du détail, des services alimentaires et de la restauration en vue de la rédaction de programmes HACCP adaptés aux particularités de chacun de ces secteurs.

Jusqu'à présent, pour le secteur de la production, les programmes relatifs aux meuneries commerciales, à la production laitière, aux œufs de consommation et aux œufs d'incubation ont fait l'objet d'une première évaluation. Celle du programme du secteur de la volaille est terminée, la lettre finalisant le document a été envoyée et l'implantation est en cours. Dans le secteur de la transformation, l'établissement des programmes est commencé. Enfin, le programme du secteur de la production porcine de même que ceux qui traitent des meuneries à la ferme, des couvoirs, du bœuf de boucherie et de l'horticulture sont en voie de réalisation.

OBJECTIF 2 : *Mettre en place, pour mars 2004, un mode commun de gestion du risque pour tous les établissements alimentaires*

En 1996, le MAPAQ a élaboré une nouvelle approche d'inspection basée sur le risque en plaçant l'aliment au centre des préoccupations de l'inspection. Cette approche, communément appelée « méthode des 5M », cible un ensemble de points critiques dont la maîtrise offre une garantie quant à l'innocuité et à la salubrité de l'aliment.

Ces points concernent la Matière, les Méthodes de travail, la Main-d'œuvre, le Matériel utilisé et le Milieu dans lequel les opérations sont effectuées. La méthode repose sur les mêmes principes qui sous-tendent le système HACCP etde même que d'autres approches en matière de contrôle de la qualité et d'inspection développées en Europe et en Amérique du Nord.

L'inspection basée sur le risque s'applique à l'ensemble des catégories d'établissements de la clientèle soumise à l'inspection des aliments. La méthode d'inspection est la même, qu'il s'agisse de restaurants, de supermarchés, de traiteurs, d'abattoirs, d'usines de transformation, de fermes laitières, etc. Elle permet d'atteindre une plus grande uniformité dans l'évaluation faite par le personnel chargé de l'inspection, puisque chacun des points critiques ciblés est évalué.

En 1999, le CQIASA révisait sa méthode d'inspection dans le but de la bonifier. Par la même occasion, il décidait de se doter d'un guide d'intervention pour encadrer le travail des inspecteurs selon le niveau de risque des entreprises. Cette façon de procéder n'a pas donné tous les résultats escomptés. C'est pourquoi, en 2002-2003, le CQIASA a entrepris de revoir son guide d'intervention afin de fixer les résultats à atteindre et non les moyens à employer pour diminuer le risque alimentaire.

Résultats

Indicateur	Cible 2002-2003	Résultat 2002-2003
Guide de gestion du risque en application	Évaluation du guide d'intervention et début de la révision	Guide évalué et projet de révision déposé le 8 mai 2003

OBJECTIF 3 : *Assurer une veille constante des agents potentiels de contamination en tenant compte des problématiques émergentes*

Structure de veille

La connaissance des problématiques émergentes en matière d'innocuité alimentaire et de santé animale favorise la mise en œuvre d'interventions plus efficaces, oriente le développement de méthodes d'analyse pour la détection d'agents pathogènes en émergence ou de contaminants, permet la mise en œuvre de programmes de prévention et facilite l'investigation lors d'enquêtes sur des toxi-infections alimentaires ou des zoonoses. C'est pourquoi le CQIASA a décidé de mettre en place une structure permanente de veille.

Résultats

Indicateurs	Cibles 2002-2003	Résultats 2002-2003	Résultat 2001-2002
Création d'une structure de veille reconnue et opérationnelle	Création d'un groupe de pilotage de la veille sanitaire	Réalisé : 1re rencontre le 17 mars 2003 – Détermination du mandat et rôle des membres du comité	Identification du besoin de créer un groupe de pilotage où chaque direction est représentée
Nombre de programmes de surveillance identifiés et réalisés	Réalisation des quatre programmes identifiés et dépôt des sommaires	Analyses terminées Sommaire déposé : 1 À venir : 3	Jus de fruits frais et non pasteurisés, produits de boulangerie, moulées et prémélanges, fruits et légumes

Au départ, le projet de veille sanitaire prévoyait la mise en place d'un centre de référence. Compte tenu du nombre limité de ressources, le projet a pris une orientation différente de façon à impliquer plusieurs intervenants du CQIASA. Il a plutôt été décidé de mettre en place une structure visant à faciliter la concertation et l'accès rapide à l'information scientifique, réglementaire et normative en matière d'innocuité alimentaire et de santé animale. Ces changements d'orientation ont entraîné les délais observés dans l'implantation de cette structure, initialement prévue pour mars 2002.

Le groupe de pilotage a été créé. Son mandat ainsi que le rôle de ses membres ont été définis :

- faciliter la détection de menaces potentielles et émergentes pour la santé publique, en matière de sécurité alimentaire et de santé animale, afin d'alerter les secteurs d'intérêt;
- rassembler et analyser des informations afin de les rendre facilement disponibles pour le personnel du CQIASA et éventuellement les différents partenaires;
- intégrer les résultats de la veille sanitaire à la programmation analytique ainsi qu'aux programmes d'inspection et de développement du CQIASA;
- soutenir le CQIASA dans l'exécution de ses tâches en matière d'expertise scientifique, technique et réglementaire.

La veille sanitaire s'applique à l'ensemble des activités du CQIASA, qui concernent l'innocuité alimentaire, la traçabilité, les systèmes HACCP, l'étiquetage, la réglementation et la santé animale.

Le groupe de pilotage créera une structure de veille en identifiant les veilleurs répartis au sein des diverses directions. Cette cellule de veille sera coordonnée par une personne responsable et regroupera une quinzaine de membres.

Élaboration et réalisation de programmes de surveillance visant la recherche d'agents potentiels de contamination chimique ou microbiologique

Les programmes de surveillance sont des outils indispensables à l'atteinte de cet objectif. Au cours de la dernière année, la Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires a effectué un total de 369 304 analyses sur les 124 257 échantillons prélevés dans le cadre des différents programmes d'inspection. Certains de ces échantillons avaient été recueillis spécifiquement pour la recherche d'agents potentiels de contamination détectés au moyen des activités de veille :

- Recherche de dioxines et de furannes dans le lait cru des producteurs situés près de zones industrielles.
- Vérification de l'authenticité et de l'innocuité des miels québécois. Recherche de deux nouveaux contaminants : le fluvalinate et le phénol.
- Innocuité des fruits et légumes vendus au détail et recherche de la présence de résidus de pesticides.
- Recherche de tétracycline, d'oxytétracycline et de chlortétracycline dans les œufs frais prélevés à la consommation.

Les résultats analytiques qui découlent de ces programmes permettent d'évaluer la situation et, au besoin, de mettre en place les interventions appropriées (exemple : rappel de produits) afin de corriger les problèmes soulevés.

OBJECTIF 4 : *Réaliser les activités de surveillance de l'antibiorésistance prévues annuellement et en communiquer les résultats*

Résultats

Indicateurs	Cibles 2002-2003	Résultats 2002-2003	Résultats 2001-2002	Résultats 2000-2001
Dépôt du programme de surveillance	Dépôt du plan d'action	Révision du plan d'action 2002-2004 pour approbation	Approbation du plan d'action 2001-2002 le 29 novembre 2001	Approbation du plan d'action 2000-2001 le 14 novembre 2000
Dépôt d'un bilan annuel	Bilan annuel réalisé	Plan d'action réparti sur deux ans, les actions prévues en 2002-2003 ayant été réalisées	Bilan annuel réalisé	Bilan annuel réalisé et déposé le 28 septembre 2001

La résistance des bactéries pathogènes aux agents antimicrobiens est un problème grandissant tant chez les humains que chez les animaux. La surveillance de l'antibiorésistance vise le développement d'une meilleure connaissance de la situation pour mieux comprendre l'impact, sur la résistance bactérienne et sur la santé humaine, de l'utilisation des agents antimicrobiens chez les animaux. Elle vise également à sensibiliser les différents acteurs du domaine de la santé animale à l'importance de leur implication et à orienter

adéquatement les actions quotidiennes des professionnels de la santé animale, notamment sur l'emploi judicieux des agents antimicrobiens.

En février 2002, le Groupe Qualité voyait à la constitution du sous-groupe sur l'antibiorésistance, dont les activités s'intègrent présentement au Programme de surveillance de l'antibiorésistance. La participation active aux travaux du sous-groupe sur l'antibiorésistance du Groupe Qualité fait donc partie des objectifs du plan d'affaires 2002-2004 du CQIASA.

OBJECTIF 5 : *Consolider les mécanismes de surveillance et d'intervention au regard de l'état sanitaire du cheptel québécois*

Institut national de santé animale (INSA)

En août 1999, le Comité de direction du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation confirmait que l'épidémiosurveillance[1] du cheptel québécois était la priorité de ses interventions en matière de santé animale.

Or, les services de laboratoire, essentiels à l'épidémiosurveillance, étaient gérés par les directions régionales du CQIASA, alors que les plans de surveillance et les enquêtes de prévalence étaient élaborés par la Direction de l'épidémiosurveillance et de la santé animale (DESA). Afin d'assurer l'orchestration des activités reliées à l'épidémiosurveillance animale, il fut décidé de regrouper sous une même direction la DESA et l'ensemble des laboratoires de pathologie. Cette réorganisation a donné naissance à l'Institut national de santé animale.

À la suite des événements du 11 septembre 2001, des crédits additionnels furent accordés pour le renforcement du Réseau d'alerte et d'information zoosanitaire (RAIZO), ce qui a permis de créer six postes de médecins vétérinaires dédiés à la surveillance régionale de la santé animale, appelés « vet-RAIZO », et un poste de coordonnateur de l'épidémiosurveillance.

Résultats

Indicateur	Cible 2002-2003	Résultat 2002-2003
Mise en place de l'Institut national de santé animale (INSA)	Avril 2003	Réalisé

L'ensemble des laboratoires de l'Institut national de santé animale a continué à offrir des services de diagnostic tels que : microbiologie, sérologie, pathologie, parasitologie, etc. Au cours de l'année 2002-2003, 240 000 déterminations analytiques ont été effectuées à partir de 130 000 échantillons. Une information plus détaillée est présentée dans le bilan annuel des zoonoses de même que dans la revue du RAIZO.

Réseaux d'alertes sanitaires

Plusieurs intervenants sont préoccupés par la santé des animaux. Les producteurs qui les soignent chaque jour, les médecins vétérinaires qui les visitent régulièrement, les enseignants, chercheurs et pathologistes ainsi que plusieurs autres instances, dont les gouvernements

1 Épidémiosurveillance : méthode basée sur des enregistrements continus qui permettent de suivre l'état de santé d'une population définie.

provinciaux et le gouvernement fédéral, ont leurs préoccupations propres et développent une expertise particulière relativement à l'état sanitaire du cheptel. C'est pourquoi le MAPAQ instituait, il y a quelques années, le Réseau d'alerte et d'information zoosanitaire, un lieu de partage de l'information détenue par chacun et d'intérêt pour tous. Depuis, de nombreux partenaires sont en contact régulier pour échanger différentes données et interrogations, ce qui confère au RAIZO une connaissance accrue de l'industrie animale qu'il surveille.

Toutefois, les informations issues du RAIZO demeuraient fragmentaires et insuffisantes pour la Direction de l'épidémiosurveillance et de la santé animale. Pour cette raison, il fut décidé d'instaurer des réseaux sentinelles en impliquant des médecins vétérinaires praticiens. Ces derniers signalent, de façon systématique, les problématiques qui les interpellent sur le plan de la santé animale : maladie nouvelle ou en recrudescence, portrait clinique atypique ou réponse anormale à un traitement. L'objectif principal de ces réseaux est de détecter rapidement toute maladie exotique ou nouvelle ou encore toute situation inquiétante touchant le cheptel afin d'intervenir efficacement pour améliorer la santé du cheptel et protéger la santé publique.

Résultats

Indicateur	Cible	Résultat 2002-2003	Résultat 2001-2002
Six réseaux d'alerte sanitaire en place	2002-2003	Six	Sensibilisation des intervenants ciblés

Un premier contrat fut signé en mai 2002 avec la Faculté de médecine vétérinaire (FMV). Ce contrat concerne cinq espèces animales réparties dans autant de réseaux d'alerte : ruminants, équins, poissons, porcins et aviaires. Ces réseaux impliquent plusieurs cliniciens et résidents de la FMV ainsi que quelques médecins vétérinaires praticiens reconnus pour leur notoriété dans leur secteur d'exercice. Les signalements issus de ces cinq réseaux sont colligés dans un logiciel de saisie développé conjointement par la FMV et le Ministère.

Le second contrat, signé en juillet 2002 avec l'Association des médecins vétérinaires praticiens du Québec (AMVPQ), touche tous les secteurs de production et permet de recueillir, par l'entremise des 15 délégués de l'AMVPQ, les signalements de tous les membres (plus de 400) de cette association. Ce sixième réseau d'alerte sanitaire avait généré, au 31 mars 2003, plus de 100 signalements qui sont analysés et agglomérés par le Ministère.

Toutes ces données en provenance des interventions vétérinaires à la ferme alimentent notre connaissance de l'état de santé du cheptel québécois et complètent les banques d'informations diagnostiques issues de nos laboratoires et de nos abattoirs. En contrepartie, l'INSA diffuse cette information auprès de ses partenaires sous différentes formes.

Programmes de surveillance

Les consommateurs québécois sont de plus en plus soucieux de leur santé ainsi que de la qualité et de l'innocuité des aliments qu'ils consomment. La crise de la vache folle et celle de la fièvre aphteuse ont démontré la nécessité de plans de surveillance visant à prévenir de tels événements ou à en restreindre la portée. Présentement, la plupart des organisations internationales et nationales recommandent l'instauration de ces plans. Des contraintes commerciales (barrières sanitaires) sont mises en place dans de nombreux pays.

C'est donc dans un contexte sanitaire et commercial centré sur l'amélioration de la santé animale et la protection de la santé humaine que l'INSA entend réaliser des programmes de surveillance active en collaboration avec de nombreux partenaires. Il s'allie ainsi leur expertise et s'assure d'obtenir des actions concertées.

Durant l'exercice 2002-2004, l'INSA supervisera l'exécution de trois programmes de surveillance visant à contrôler ou à prévenir l'apparition de maladies pouvant avoir un impact significatif sur la santé publique et le commerce :

- *Salmonella enteritidis* dans les œufs de consommation;
- encéphalopathies spongiformes transmissibles;
- *Salmonella spp.* dans le porc.

Résultats

Programme de surveillance de la *Salmonella enteritidis* dans les œufs de consommation

Indicateur	Cible 2002-2003	Résultat 2002-2003	Résultat 2001-2002
Programme de surveillance de la *Salmonella enteritidis* dans les œufs de consommation	Effectuer la surveillance de la bactérie *Salmonella enteritidis* tout au long de la chaîne de production des œufs de consommation, soit du poussin jusqu'à l'assiette du consommateur	Réalisé	Réalisé

Au cours des années 80, la *Salmonella enteritidis* (SE) est devenue une source importante de toxi-infections alimentaires, ce fait étant dû pour une bonne part à la contamination de la volaille et des œufs. La bactérie SE a la propriété de contaminer l'intérieur de l'œuf avant même la ponte. Pour faire face au problème, le CQIASA, le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS), la Fédération des producteurs d'œufs de consommation du Québec (FPOCQ) et l'Association des classificateurs d'œufs du Québec (ACOQ) ont établi un partenariat qui a conduit à la création, en 1999, d'un réseau de surveillance de la qualité des œufs de consommation du Québec, en collaboration avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Programme de surveillance des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST)

Les EST forment un groupe de maladies dégénératives fatales impliquant le système nerveux. Elles doivent obligatoirement être déclarées, en vertu de la Loi sur la santé des animaux, de l'ACIA, qui est responsable de l'exécution des programmes de lutte contre ces maladies. La mise en évidence, il y a quelques années, d'un lien entre l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) et une variante de la maladie de Creutzfeldt-Jakob affectant les humains a fait naître des préoccupations majeures du réseau de la santé publique à l'égard de toutes les maladies à prions.

Indicateur	Cibles 2002-2003	Résultats 2002-2003	Résultats 2001-2002
Programme de surveillance des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST)	Mise en service (formation du personnel, contrôle de qualité) de l'équipement pour la réalisation des épreuves diagnostiques requises	Réalisé	Achat de l'équipement pour la réalisation des épreuves diagnostiques Mise en place d'un protocole d'introduction au Québec de cervidés en provenance d'une autre province ou pays Dépôt et acceptation du plan de surveillance active des EST Règlement sur la certification sanitaire des animaux importés par arrêté ministériel (L.R.Q., P-42)
	Mise en œuvre d'un programme de certification volontaire de la maladie débilitante chronique des cervidés (MDC) d'élevage	Réalisé	
	Rencontrer les normes de l'Office internationale des épizooties pour le Canada en matière de surveillance de l'encéphalopathie spongiforme bovine.	Réalisé	
	Réalisation d'une étude de prévalence sur la tremblante du mouton au Québec	Non réalisé	

L'étude de prévalence de la tremblante du mouton au Québec n'a pu être réalisée car Santé Canada exige la retenue des carcasses échantillonnées à l'abattoir, contrairement à ce qui a été fait aux États-Unis, rendant le projet irréalisable étant donné les infrastructures actuelles des abattoirs. L'ACIA est dans l'attente d'une révision de cette position de Santé Canada et prévoit effectuer une telle enquête une fois le système de traçabilité ovine établi, en 2005.

Programme de surveillance des salmonelles chez le porc

Les salmonelles sont des agents de zoonose bien connus. Une vaste enquête sur la santé et la salubrité dans les élevages porcins québécois (ESSEP), effectuée en 1999, a permis au Ministère de tracer un portrait de ces élevages et de démontrer que les salmonelles y sont très répandues. À la suite de ce constat, la filière s'est donné comme objectif prioritaire de mettre en place un plan de contrôle et de surveillance des salmonelles chez le porc. Ce plan a été présenté en partenariat avec le MAPAQ, la Chaire de recherche en salubrité des viandes (CRSV), la Fédération des producteurs de porcs du Québec (FFPQ) et le Centre de développement du porc du Québec (CDPQ).

Indicateur	Cibles 2002-2003	Résultats 2002-2003	Résultat 2001-2002
Plan de surveillance et contrôle des salmonelloses chez le porc	Gestion des lots de porcs présentant des signes cliniques	Surveillance en continu	Surveillance en continu
	Surveillance sérologique en abattoir et suivi des élevages fortement contaminés	Récolte des échantillons sanguins du projet pilote (phase 1)	

La collecte aléatoire d'échantillons sanguins en abattoir a débuté en mars 2002 pour se terminer en novembre 2002. Près de 20 000 échantillons ont été récoltés dans 9 abattoirs différents. Un rapport faisant état des résultats et des conclusions issus de cette collecte a été déposé en janvier 2003 par la Chaire de recherche en salubrité des viandes (CRSV). On a alors pu tracer un portrait de la contamination des élevages de porcs par les salmonelles au Québec, ce qui a permis de cibler des fermes fortement contaminées et les sérovars reconnus comme étant les plus problématiques.

Le suivi à la ferme des élevages fortement contaminés a suscité des problèmes. Les échantillons ayant été pris de façon aléatoire, il a été difficile de répertorier ces élevages. Pour assurer un suivi adéquat à la ferme, les responsables de l'ESSEP entreront en contact avec les producteurs concernés de même qu'avec les vétérinaires traitants.

OBJECTIF 6 : *Mettre en place, d'ici 2005, la traçabilité de la ferme jusqu'à la table pour la filière bovine*

La sécurité alimentaire et la santé animale sont parmi les éléments principaux de la mission du Ministère. Les récentes crises observées partout dans le monde, tant dans le domaine alimentaire qu'en ce qui concerne la santé animale (vache folle, dioxine, fièvre aphteuse), ont mis en évidence la nécessité d'implanter un système de traçabilité des aliments et des animaux de la ferme à la table. La traçabilité est ainsi devenue un enjeu incontournable pour tous les pays industrialisés.

Ces mécanismes de traçabilité sont de deux ordres :

- de la naissance de l'animal jusqu'à son abattage pour permettre de connaître le lieu d'origine et les déplacements des animaux vivant sur le territoire québécois;
- de sa sortie de l'abattoir jusqu'à l'établissement de vente au détail et, pour l'animal abattu provenant de l'extérieur du Québec, de son arrivée en territoire québécois jusqu'au détaillant pour assurer le processus de traçabilité des aliments.

Résultats

Indicateurs	Cibles	Résultats 2002-2003	Résultats 2001-2002	Résultats 2000-2001
Adoption d'un plan d'action sur la mise en œuvre de la traçabilité Niveau de réalisation du plan d'action	2003 : identification des animaux d'espèce ovine 2004 : identification des animaux d'espèce porcine 2005 : traçabilité de la viande bovine (de la ferme à la table) Une production horticole à identifier		Plan adopté en juin 2002	
Identification des bovins terminée	Identification massive des bovins	Réalisé	Mise en vigueur du Règlement sur l'identification des animaux d'espèce bovine	Modification législative : P-42
Traçabilité de la viande bovine après l'abattage terminée	Plan d'action pour l'implantation de la traçabilité de la viande bovine après l'abattage	Plan d'action déposé et approuvé par le Groupe Qualité en janvier 2003		Modification législative : P-29

Traçabilité des animaux

L'Assemblée nationale a sanctionné la Loi sur la protection sanitaire des animaux (L.R.Q., chapitre P-42), y compris la section portant sur l'identification des animaux, en novembre 2000.

Le Règlement sur l'identification des animaux d'espèce bovine, qui spécifie les obligations des différents intervenants de la filière, est entré en vigueur le 28 mars 2002. La période d'identification massive des bovins, qui devait se terminer le 15 juin 2002, a été prolongée jusqu'au 31 décembre 2002. La première génération d'identifiants posés et activés au 15 juin 2002 a été remboursée à 100 %, alors que ceux posés et activés entre le 15 juin et le 31 décembre 2002 ont été remboursés au prorata du nombre de boucles activées. Le total du remboursement, qui s'élève à 2,25 millions de dollars, a permis l'identification de 1 196 531 bovins.

Le Ministère a confié à Agri-Traçabilité Québec inc. (ATQ), un organisme à but non lucratif, la gestion de la base de données servant à identifier et à enregistrer les mouvements des animaux d'espèce bovine. Le système est opérationnel depuis mai 2002. Le MAPAQ demeure propriétaire des données. Il possède une copie conforme de cette base de données et est responsable du volet de l'inspection ainsi que du volet sanitaire.

Un programme d'aide à l'automatisation a également été mis en place, pour le bénéfice de certains intervenants prévus par le système de traçabilité, afin de simplifier la collecte et l'acheminement à ATQ des données et d'assurer leur fiabilité.

Traçabilité des aliments

L'Assemblée nationale a sanctionné la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., chapitre P-29) en juin 2000. Cette loi obligera tous les exploitants d'entreprises agroalimentaires à mettre en place un système de traçabilité conforme aux exigences qui seront présentées par règlement, et ce, de la ferme à la table.

Un groupe de travail sur la traçabilité des aliments a été mis en place en 2000-2001 dans le but de faire le portrait de la situation pour certains éléments existants en matière de traçabilité, d'analyser les problématiques liées à celle-ci et d'émettre des recommandations pour l'élaboration de la réglementation.

Le 6 décembre 2002, le MAPAQ, en collaboration avec les membres de ce groupe de travail, a tenu une journée de réflexion sur la traçabilité bovine avec l'ensemble des intervenants de la filière. Cette activité a mené à des éléments de consensus qui ont permis de terminer le plan d'action relatif à la traçabilité de la filière bovine, qui a été déposé et approuvé par le Groupe Qualité en janvier 2003.

ORIENTATION 2 : Responsabiliser les citoyens et les entreprises à la maîtrise des risques pour la santé

Deux objectifs spécifiques ont été établis pour soutenir cette orientation. Parmi les actions envisagées par le CQIASA pour atteindre ces objectifs, on trouve les suivantes :

- Élaborer et mettre en œuvre des stratégies visant à réduire le risque alimentaire.
- Offrir aux entreprises des sessions de sensibilisation en matière d'innocuité des aliments.
- Inciter les manipulateurs d'aliments et les gestionnaires d'établissements à suivre un programme de formation en ce qui concerne l'hygiène et la salubrité des aliments.

OBJECTIF 7 : *Faire connaître aux citoyens les bonnes pratiques de manipulation des aliments et les sensibiliser aux risques de toxi-infections alimentaires et aux zoonoses*

Dans le cadre de sa mission de protection de la santé des consommateurs, le CQIASA effectue une surveillance des cas de toxi-infections alimentaires (TIA) et de zoonoses qui lui sont signalés. D'ailleurs, des protocoles de collaboration et de communication de renseignements sur la prévention et le contrôle des TIA et des zoonoses ont été signés avec les dix-huit régies régionales de la santé et des services sociaux et permettent un échange d'informations entre les organisations et une définition des actions de chacune.

Le Ministère vise également à sensibiliser le public aux risques de TIA et de zoonoses. Les communications sur le sujet deviennent donc un facteur déterminant à ce chapitre. En 2002-2003, le CQIASA a été très actif dans ce domaine. Durant la dernière année, il a émis plus de 79 communiqués de presse, dont 55 visaient une mise en garde ou un rappel relativement à certains aliments, et 2 avertissements vétérinaires. Il a également publié un bulletin zoosanitaire de même que divers bilans d'activité au regard des toxi-infections alimentaires et des zoonoses. De plus, il a rédigé différents articles, documents d'information et effectué plusieurs présentations lors de congrès et de symposiums. Il a enfin répondu à plusieurs demandes provenant des médias écrits et électroniques.

Toxi-infections alimentaires

Depuis quelques années, le CQIASA reçoit un nombre important de déclarations de toxi-infections alimentaires, soit du consommateur ou du réseau de la santé publique. La documentation scientifique sur le sujet évalue à moins de 5 % les cas déclarés aux organismes de contrôle.

Au Québec comme ailleurs, la moitié des cas surviennent au domicile des consommateurs parce que ceux-ci n'appliquent pas nécessairement les bonnes méthodes de préparation, de manipulation ou d'entreposage des aliments qu'ils achètent.

Indicateurs	Résultats 2002-2003	Résultat 2001-2002	Résultat 2000-2001
Pourcentage de déclarations de toxi-infections alimentaires (TIA) survenues au domicile	50 %	50 %	54 %
Nombre de TIA au domicile	601	565	868
Provenance des aliments impliqués dans les TIA au domicile	Détaillants : 78 % Restaurants : 16 % Autres : 6 %	Détaillants : 77 % Restaurants : 12 % Autres : 11 %	Détaillants : 78 % Restaurants : 14 % Autres : 8 %

Le signalement des toxi-infections alimentaires par le réseau de la santé publique ou les consommateurs est variable depuis quelques années. Il est fonction de plusieurs facteurs dont les pathogènes en émergence, la conscientisation des consommateurs quant au système d'inspection au Québec, les aliments disponibles sur le marché et les programmes de surveillance du réseau de la santé publique (*E. coli* O157:H7, *Campylobacter*, etc.).

Dans plus de 80 % des cas, les déclarations sont reliées à la présence d'agents infectieux transmissibles par des aliments, par exemple *Salmonella*, *E. coli* O157:H7 et *Campylobacter*.

Le taux élevé de TIA au domicile, lié principalement aux achats de produits carnés crus chez un détaillant, démontre que le consommateur qui les achète, les manipule ou les sert devrait faire preuve de plus de vigilance et respecter, à chacune des étapes, les règles essentielles d'hygiène et de salubrité.

Un bilan détaillé des toxi-infections alimentaires et des plaintes requérant des prélèvements est présenté annuellement par le CQIASA et disponible sur demande.

Zoonoses

Indicateurs	Résultats 2002-2003	Résultat 2001-2002	Résultat 2000-2001
Évolution du nombre d'enquêtes de zoonoses réalisées par le CQIASA	63	58	55

Les zoonoses sont des maladies pouvant être transmises aux humains par les animaux. Elles requièrent une surveillance étroite compte tenu de leurs conséquences possibles sur la santé humaine.

Le libellé de l'indicateur qui précède est un peu différent de celui qu'on trouve dans le plan d'affaires 2002-2004. En effet, ce dernier laisait référence au nombre de zoonoses survenues au domicile du consommateur. Cependant, le consommateur contracte une zoonose lorsqu'il est en contact avec des animaux et l'endroit où cela se produit (domicile ou extérieur) n'est pas représentatif de son niveau de sensibilisation aux zoonoses.

Lors de la présence d'un agent de zoonose en émergence, les communications avec le réseau de la santé publique augmentent, entraînant un accroissement de la vigilance et du nombre de cas signalés par ce réseau. L'augmentation du nombre de cas déclarés au CQIASA depuis 1999 est donc due à la mise en place d'un réseau structuré de surveillance de la santé publique et à l'augmentation des communications et des activités de représentation effectuées auprès de nos partenaires.

Un bilan détaillé de la surveillance des zoonoses et des agents potentiels de zoonose est présenté annuellement par le CQIASA et disponible sur demande.

OBJECTIF 8 : *Améliorer la maîtrise des risques pour la santé par les établissements bioalimentaires*

Évolution du risque alimentaire dans les entreprises

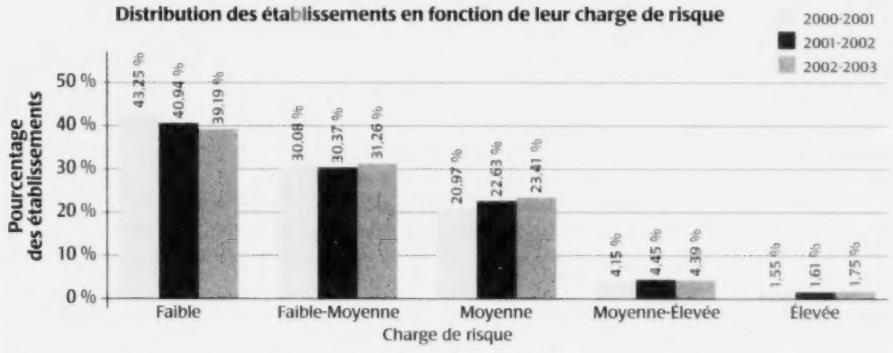
Un des objectifs poursuivis par le CQIASA est d'amener les entreprises soumises à l'obligation de détenir un permis d' inspection du Québec à maîtriser les risques associés à la qualité et à l'innocuité de leurs produits. Le Centre développe et fournit aux manipulateurs d'aliments des outils qui leur permettent de gérer adéquatement le risque potentiel pour la santé que peuvent représenter ces produits.

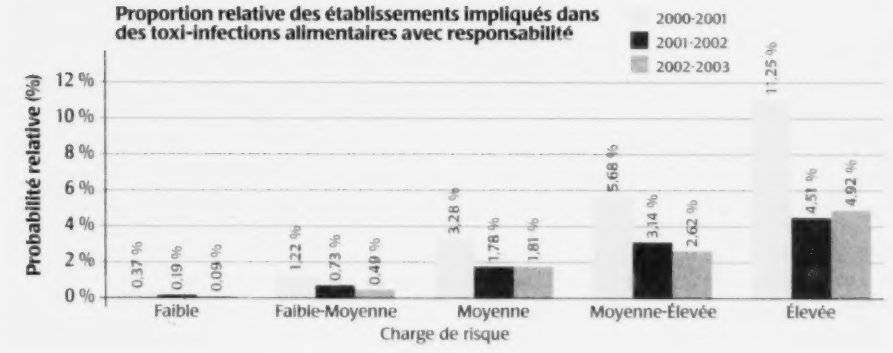
La méthode d'inspection basée sur la maîtrise des risques par les entreprises encourage la responsabilisation des exploitantes et exploitants d'établissements bioalimentaires à l'égard de la qualité et de l'innocuité de leurs produits.

La charge de risque d'un établissement est un bon indicateur puisqu'elle représente la probabilité que cet établissement soit l'objet d'une toxi-infection alimentaire. Ainsi, plus la charge de risque d'un établissement est élevée, plus il est probable qu'une toxi-infection alimentaire survienne dans cet établissement ou à partir des produits qu'il fabrique. Cet indicateur nous permet donc d'apprécier, chez les entreprises, le niveau de maîtrise des risques.

Résultats

En 2002-2003, les inspecteurs et inspectrices du CQIASA ont effectué quelque 50 742 visites et répondu à plus de 3586 plaintes. L'analyse des données qui découlent de ces interventions démontre que le pourcentage d'entreprises ayant une charge de risque moyenne ou élevée a légèrement augmenté depuis trois ans. Toutefois, il est demeuré sensiblement le même pour les catégories « faible-moyenne » et « moyenne-élevée », alors qu'il a diminué pour la catégorie à risque faible. La probabilité relative qu'un établissement soit impliqué dans une toxi-infection alimentaire a légèrement augmenté par rapport à l'an dernier pour les établissements qui se classent dans le niveau de risque élevé et moyen, mais en se maintenant sous le seuil obtenu en 2000-2001. Pour les établissements des autres catégories, une diminution a été observée au cours des dernières années.





Évolution du nombre et du pourcentage de toxi-infections alimentaires impliquant des entreprises bioalimentaires

Dans le cadre de sa mission de protection de la santé publique, le CQIASA intervient auprès des établissements ciblés lors des enquêtes sur des toxi-infections alimentaires. Le personnel chargé de l'inspection évalue alors la charge de risque, vérifie si les bonnes pratiques de manipulation sont respectées et, s'il y a lieu, prélève des échantillons pour analyse. De plus, le personnel sensibilise les exploitants et les manipulateurs d'aliments aux problématiques suscitées par la présence d'agents infectieux dans les aliments et leur enseigne la façon d'éviter ces contaminations.

Tous les cas signalés sont étudiés et l'inspection des établissements susceptibles d'en être la cause est réalisée par le personnel du CQIASA.

Résultats

Indicateurs	Résultats 2002-2003 (%)	Résultat 2001-2002 (%)	Résultat 2000-2001 (%)
Proportion d'établissements alimentaires impliqués dans les toxi-infections alimentaires déclarées	Restaurants : 46 Institutions : 2 Autres : 2 Domicile : 50	Restaurants : 43 Institutions : 3 Autres : 4 Domicile : 50	Restaurants : 35 Institutions : 2 Autres : 9 Domicile : 54

En 2002-2003, 48 % des toxi-infections alimentaires signalées au CQIASA étaient en relation avec la consommation d'aliments préparés dans un établissement alimentaire, ce qui correspond à une légère augmentation comparativement aux années précédentes.

Toutefois, les fluctuations observées au cours des années s'expliquent en partie par des facteurs externes aux interventions de l'organisation, dont les nouveaux programmes de surveillance de la santé publique, les protocoles de collaboration et de communication d'informations signés avec les partenaires, des agents pathogènes responsables de toxi-infections alimentaires en émergence (virus, etc.) et une conscientisation des consommateurs quant au rôle et au mandat des services d'inspection.

ENJEU 2 : La confiance de la population et des partenaires commerciaux
DÉFI : L'affirmation du leadership québécois

ORIENTATION 3 : Favoriser le développement continu des compétences

OBJECTIF 9 : *Faire en sorte que l'ensemble du personnel du CQIASA puisse mettre à jour ses compétences*

Les préoccupations grandissantes des citoyens par rapport à leur santé, le développement des technologies de transformation et de conservation des aliments, la grande variété des produits disponibles et les changements dans les modes de consommation ont rendu plus complexe et plus sensible le secteur de la qualité des aliments et de la santé animale. Les attentes de la société créent une pression constante sur les intervenants, qui doivent être de plus en plus compétents.

Le CQIASA a entrepris d'intensifier ses efforts pour favoriser la mise à jour des compétences de l'ensemble de son personnel en planifiant un perfectionnement sur plusieurs années et en se dotant d'outils pour assurer un suivi individuel de ce perfectionnement.

Résultats

Indicateurs	Résultats 2002-2003	Résultat 2001-2002
Nombre et pourcen-tage de personnes ayant participé à au moins une activité de perfectionnement	387 personnes (77%)	375 personnes (83 %)
Nombre de jours de perfectionnement/personne	4,29 jrs/participant 3,32 jrs/employé actif	4,29 jrs/participant
Pourcentage de la masse salariale consacré au perfec-tionnement	2,3 % de la masse salariale	ND

Le pourcentage de la masse salariale couvre uniquement des coûts de participation (y compris le salaire). Il ne tient pas compte de l'effort organisationnel des personnes en ce qui concerne la planification, la préparation, l'organisation et l'offre d'activités de perfectionnement.

Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) a fait du développement continu des compétences de son personnel une des priorités de son plan d'affaires 2002-2004. Pour y arriver, il s'est doté, en 2002-2003, de plans de perfectionnement collectifs et d'une fiche individualisée de perfectionnement. Ces plans sont les suivants :

- Perfectionnement commun
- Programme de formation technique de base pour le personnel chargé de l'inspection
- Perfectionnement technique spécifique pour le personnel chargé de l'inspection
- Plan de perfectionnement pour les chefs d'équipe d'inspection

ORIENTATION 4 : Faire reconnaître la qualité sanitaire des animaux et des aliments

OBJECTIF 10 : *Faire de la promotion de la qualité des produits alimentaires québécois un levier pour accroître la visibilité du CQIASA et la confiance en matière de santé animale et d'innocuité des aliments*

Dans son plan d'affaires 2002-2004, le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) présente un enjeu lié à la confiance de la population et des partenaires commerciaux en matière de santé animale et d'innocuité des aliments.

La promotion de la qualité des produits alimentaires du Québec se veut l'un des moyens utilisés par le CQIASA pour augmenter sa visibilité et la confiance du public à l'égard de ses services et également de la qualité des produits québécois.

Par ailleurs, dans le cadre de la modernisation de l'administration publique, le CQIASA s'est doté, en 2001-2002, d'une déclaration de services aux citoyens et l'a rendue publique, ce qui lui a permis d'identifier pour sa clientèle les services offerts aux citoyens.

Le CQIASA peut utiliser la déclaration de services aux citoyens pour vérifier la perception des consommateurs, des gestionnaires d'établissements et des manipulateurs d'aliments par rapport à ses services.

Résultats

Indicateurs	Résultats 2002-2003
Perception des consommateurs	Aucun sondage spécifique n'a été mené auprès des consommateurs en 2002-2003. Les derniers résultats portant sur la perception des consommateurs ont été présentés dans le rapport annuel 2001-2002.
Perception des gestionnaires d'établissements et des manipulateurs d'aliments	Un sondage révèle que 97 % des personnes interrogées sont satisfaites ou très satisfaites des services du CQIASA.

Ce dernier sondage a été mené dans le cadre du suivi des engagements de la déclaration de services aux citoyens, spécifiquement au regard de l'accessibilité des services, de la courtoisie et de l'engagement du personnel, de l'équité avec laquelle les clients sont traités et de la qualité générale du service.

La collecte des données s'est poursuivie entre le 12 mars et le 5 avril 2003 par des entrevues téléphoniques avec 400 répondants choisis parmi un échantillonnage de 44 946 clients du CQIASA. Une analyse complète des données recueillies a été effectuée par la firme SOM recherches et sondages. Les principaux résultats sont les suivants :

Qualité et professionnalisme

- Le sondage révèle que 97 % des personnes sont très satisfaites ou satisfaites de la clarté des explications données par les inspecteurs sur les documents remis.
- Pour ce qui est du respect de la confidentialité, 98 % sont très satisfaites ou satisfaites.

Courtoisie et empressement

- La satisfaction de la clientèle est particulièrement élevée par rapport à la courtoisie du personnel, avec un pourcentage de 98 % de personnes très satisfaites ou satisfaites.

En avril 2002, le CQIASA avait procédé lui-même à un sondage afin d'évaluer la satisfaction de la clientèle. Une synthèse des résultats de ce sondage a été présentée dans le rapport de gestion 2001-2002.

Au CQIASA : une démarche crédible

Par la même occasion, le sondage effectué par une firme externe a permis d'établir la satisfaction des clients par rapport à un certain nombre d'autres indicateurs que ceux spécifiés dans la déclaration de services aux citoyens du CQIASA, de manière à évaluer plus directement des activités relatives à l'inspection des aliments et à la santé animale :

- Presque 95 % des clients interrogés considèrent que les services qu'ils ont reçus du personnel du CQIASA ont permis de contribuer à la protection de la santé des consommateurs.
- De même, 98 % ont confiance en la démarche et en la compétence du personnel qui l'applique.

Traitement des plaintes

Le mécanisme de traitement des plaintes concernant les services aux citoyens, annoncé dans la déclaration de services aux citoyens 2001-2002 du CQIASA, n'a pas été mis en place au cours de l'année. Le CQIASA a préféré arrimer son mécanisme avec celui du Ministère, qui est en voie de développement.

Amélioration des services à la clientèle

Dans un souci d'améliorer la qualité de ses services aux citoyens, le CQIASA a mis en place certaines mesures d'amélioration telles que :

- la révision de la déclaration de services aux citoyens pour refléter les changements organisationnels intervenus et préciser certains engagements (cette nouvelle déclaration est entrée en vigueur en avril 2003);
- l'identification de trois dossiers importants, soit le développement de son site Internet, l'élaboration de matériel documentaire avec l'actualisation d'outils de sensibilisation pour les exploitants et les consommateurs de même que le développement de la prestation de services électroniques.

  Dans ce dernier cas, deux projets importants de refonte de systèmes informatiques sont actuellement en voie de réalisation et, à terme, permettront à des clients du CQIASA d'effectuer des transactions en ligne sur son site Internet. Il s'agit des médecins vétérinaires praticiens, qui peuvent maintenant transmettre leurs demandes de recouvrement des frais liés à des services aux producteurs agricoles (environ 20 % de la clientèle utilise cette façon de faire depuis avril 2002), de même que la clientèle du service d'inspection des aliments pour le renouvellement des permis de restauration et de vente au détail. Le mécanisme de renouvellement des permis a été développé, la sécurité est assurée et le service est implanté depuis avril 2003.

Promotion de la qualité des produits alimentaires

Le CQIASA a augmenté sa visibilité par la mise en place d'activités particulières, tant par la promotion de la qualité des produits alimentaires que par l'information du grand public :

- La création du Mérite exceptionnel en matière d'innocuité et de salubrité dans le cadre du Mérite national de la restauration et de l'alimentation. Ce prix récompense les entreprises qui ont su démontrer une grande préoccupation et un souci constant en ce qui a trait à la qualité des aliments servis ou vendus dans leur établissement.
- La réalisation d'un outil pédagogique (trousse à colorier) destiné aux élèves du primaire. Cette trousse vise à sensibiliser les enfants aux bonnes pratiques en matière d'hygiène et de salubrité. Elle sera utilisée, notamment, à l'occasion des Journées nationales du goût et des saveurs dans les classes de 4e année.
- La collaboration avec l'Association des diététistes du Québec pour la mise en œuvre du Mois de l'innocuité (septembre 2003). Le CQIASA appuiera financièrement la réalisation d'un disque compact destiné aux enfants de 3 à 6 ans afin de les sensibiliser à l'acquisition de bonnes pratiques pour protéger la qualité des aliments tout en s'amusant.
- La participation à différentes expositions agroalimentaires telles que le Salon international de l'agriculture et de l'alimentation (SIAL), Expo-Québec, le Festival des fromages de Warwick et la Semaine des saveurs dans le cadre du Festival Montréal en lumière.

- La diffusion de plusieurs documents d'information, tels que le Guide du consommateur, le thermo-guide, l'affiche sur le lavage des mains, des dépliants sur les allergies alimentaires et sur les toxi-infections alimentaires, contribue grandement à la promotion des bonnes pratiques en matière de manipulation des aliments.

ENJEU 3 : Une organisation dynamique axée sur les résultats
Défi : L'adaptation des façons de faire

ORIENTATION 5 : Faire de l'amélioration de la qualité des services aux citoyens une préoccupation constante dans l'organisation

OBJECTIF 11 : *Permettre aux exploitants d'établissements alimentaires et aux médecins vétérinaires praticiens d'effectuer des transactions par voie électronique*

Depuis quelques années, des mécanismes sont mis en œuvre de manière à réduire l'impact des procédures administratives sur les entreprises. Déjà, l'avis de renouvellement des permis gérés par le CQIASA était signifié au moyen d'un formulaire préalablement rempli et comportant les coordonnées de l'exploitant et de son établissement. Avec l'avènement des nouvelles technologies de l'information, les entreprises ont accès à une gamme de services leur permettant d'effectuer de nombreuses opérations administratives directement en ligne, principalement par Internet. Le Ministère adapte ses procédures d'interaction avec sa clientèle afin d'inclure des services en ligne pour les transactions.

Pour mesurer l'atteinte de cet objectif, trois indicateurs ont été établis :

- le nombre de services offerts;
- le nombre d'utilisateurs des services électroniques;
- le pourcentage de relevés d'honoraires expédiés par voie électronique.

Résultats

Indicateur	Cible 2002-2003	Résultats 2002-2003	Résultats 2001-2002
Nombre de services offerts	**Deux services offerts** Renouvellement des permis en ligne prêt à être mis en fonction et devant s'ajouter à la transmission électronique des relevés d'honoraires	• Possibilité pour les médecins vétérinaires participant au Programme d'amélioration de la santé animale au Québec (ASAQ) d'expédier leurs honoraires par voie électronique • Renouvellement des permis en ligne prêt à être mis en fonction	Possibilité de se procurer le formulaire de demande de permis au moyen du site Internet

La dernière année a été consacrée à l'élaboration d'une première application permettant le renouvellement en ligne de permis avec paiement par carte de crédit (application de paiement du ministère des Finances). La clientèle ciblée est celle des établissements de restauration et de vente au détail, soit près de 40 000 établissements. Le service s'adresse aux exploitantes et exploitants qui désirent renouveler leur permis et qui n'ont aucune modification à apporter aux coordonnées déjà inscrites sur le formulaire qui leur a été envoyé, soit environ à 80 % d'entre eux.

Nombre d'utilisateurs des services électroniques

Depuis le 1er avril 2002, le Ministère autorise le transfert électronique des relevés d'honoraires remplis à la ferme par les médecins vétérinaires praticiens.

Deux possibilités s'offrent à eux :

- remplir le relevé d'honoraires à la ferme à l'aide d'un portable et le transmettre par voie électronique;
- utiliser le formulaire manuscrit qui leur est également acheminé électroniquement.

Cette façon de faire permet de réduire de 45 à 30 jours le délai de paiement, de réduire le coût de l'administration du programme et de diminuer la manipulation de papier.

Indicateur	Cibles 2002-2003	Résultats 2002-2003	Résultat 2001-2002
Nombre d'utilisateurs des services électroniques	Aucune cible spécifique	86/447 (19,2 %)	Service non disponible
Pourcentage de relevés d'honoraires expédiés par voie électronique	Aucune cible spécifique	29 118/311 395(*) (9,4 %)	

* Compte tenu du fait que l'adhésion au transfert électronique de ces médecins vétérinaires s'est faite graduellement au cours de l'année, nous avons reçu par voie électronique seulement 29 118 (39,6%) des 73 405 relevés d'honoraires potentiels.

À la suite de l'envoi d'un questionnaire aux médecins vétérinaires en 2001, il s'est avéré que 289 (65 %) des praticiens se disaient intéressés par la transmission électronique des relevés d'honoraires.

Depuis la mise en place du système en avril 2002, sur les 447 médecins vétérinaires inscrits au Programme d'amélioration de la santé animale au Québec (ASAQ), 86 (19,2 %) ont opté pour le transfert électronique.

OBJECTIF 12 : *Doter le CQIASA, d'ici avril 2003, d'un comité consultatif permanent regroupant les partenaires et les clientèles*

L'article 13 de la Loi sur l'administration publique évoque la possibilité que la Convention de performance et d'imputabilité (CPI) prévoie la formation d'un comité consultatif afin de permettre à des représentants de la clientèle ou à des spécialistes ne venant pas de l'administration gouvernementale de donner leur avis sur l'application de cette convention. Le guide sur la CPI précise que le comité consultatif :

- vise à vérifier l'opportunité des orientations opérationnelles envisagées et le réalisme des cibles de résultats fixées au regard de la clientèle;
- permet de conseiller la direction de l'agence sur les indicateurs et les cibles de résultats;
- peut également contribuer à une bonne connaissance des attentes de la clientèle quant aux services livrés.

Le mandat du comité consultatif du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) s'inspire de ce qui est suggéré pour les comités consultatifs dans la Loi sur l'administration publique ainsi que dans le guide sur la Convention de performance et d'imputabilité.

Résultats

Indicateur	Cible 2002-2003	Résultats 2002-2003
Création du comité consultatif permanent	Mise en place du comité consultatif	Détermination des organismes devant constituer le comité

ORIENTATION 6 : Axer la gestion sur les résultats

OBJECTIF 13 : *Mettre en place, pour avril 2003, un mécanisme permettant de connaître les coûts et les revenus associés aux différents produits et services*

La mise en place d'une agence au Ministère constitue un élément majeur de la modernisation de la gestion gouvernementale qui soutient la mise en œuvre du nouveau cadre de gestion de la fonction publique québécoise.

En relation avec la création du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale, une entente de gestion signée avec le Conseil du trésor précise les marges de manœuvre concédées à l'agence pour son administration. L'une d'entre elles permet de conserver un pourcentage des surplus de revenus. Il est donc impératif d'avoir mis en place un mécanisme de suivi des revenus et de connaître les coûts des différents produits et services afin d'exercer une gestion toujours plus rigoureuse de ces ressources.

Résultats

Indicateur	Cibles 2002-2003	Résultats 2002-2003	Résultat 2001-2002
Mécanisme fonctionnel	Formation d'un comité d'évaluation des coûts de production	Comité formé le 25 avril 2003	Un tableau sommaire disponible pour ce qui est des coûts de gestion des permis
	Formation de tous les membres du comité en matière de calcul du coût de revient des différents produits et services	Une personne formée	Deux personnes formées
	Mise en place des mécanismes de suivi des revenus	Mécanismes disponibles dans le secteur des permis	Un tableau disponible

La mise en place des mécanismes visés par cet objectif s'est avérée plus complexe que prévu. Le comité chargé de l'évaluation des coûts de production des services est maintenant constitué et certains mécanismes ont été mis en place.

Par exemple, en ce qui concerne les permis, des tableaux présentant le détail des revenus pour différents types de permis sont disponibles chaque mois. Ils indiquent, selon le cas, le manque à gagner ou les surplus réalisés mensuellement et comparent ces résultats à ceux des dernières années. Un autre tableau indique mensuellement le pourcentage des revenus encaissés par rapport à la cible totale annuelle.

OBJECTIF 14 : *Se doter, d'ici 2004, d'outils permettant d'interpréter facilement les données découlant des inspections*

Avec la nouvelle Loi sur la fonction publique, les gestionnaires sont maintenant responsables non seulement des résultats atteints, mais de l'efficience de leur organisation. Le système informatique en place a permis de compiler les données d'inspection recueillies depuis plusieurs années et de les analyser en vue d'orienter les actions du Centre.

Avec la venue des nouvelles exigences en matière de reddition de comptes, notre système a été adapté afin d'accorder aux gestionnaires une plus grande latitude dans l'exploitation des informations qu'il contient. Les outils mis en place permettent en effet aux gestionnaires d'avoir accès à une information ciblée pour leur région. Toutefois, l'exploitation de ces données pourrait être poussée davantage afin d'en tirer un bénéfice encore plus grand.

Deux grands chantiers sont donc en cours en vue de fournir des outils de gestion nécessaires à la reddition de comptes. Le premier vise à permettre une utilisation plus optimale du système déjà en place par le personnel chargé de l'inspection et le second vise la plus grande flexibilité possible dans l'exploitation et l'analyse des données contenues dans le système.

Parallèlement à ces chantiers, le Centre évalue la possibilité d'utiliser les nouvelles technologies de l'information afin de permettre au personnel chargé de l'inspection d'avoir accès au système d'information à partir des établissements inspectés.

Résultats

Indicateurs	Résultats 2002-2003
Disponibilité des outils	Formation de certains inspecteurs sur l'utilisation du système existant
	Élaboration d'un projet pilote sur l'utilisation d'outils portables par les inspecteurs

Une formation a été donnée aux membres du personnel d'inspection de la Montérégie afin de leur permettre de mieux comprendre et d'utiliser au maximum le système informatique actuel.

Un projet pilote a été élaboré et présenté à la Direction des ressources informationnelles du Ministère afin de vérifier la possibilité que les inspecteurs utilisent un ordinateur portable lors de leurs visites. Des modifications devront être apportées au projet compte tenu, entre autres, des changements effectués dans le réseau de télécommunication du Ministère.

Bilan

de l'utilisation des
marges de manœuvre

Crédits octroyés

Le tableau suivant présente le sommaire de l'utilisation des crédits budgétaires octroyés au cours de l'exercice 2002-2003.

Budget de dépenses	Budget initial	Dépense réelle[1]	Écart
Programme 3			
Transfert services vétérinaires	16 600 000	15 782 143	817 857
Programme 4			
Rémunération	20 999 300	20 916 500	82 800
Fonctionnement	5 840 100	6 075 700	(235 600)
Transfert	15 433 800	14 120 900	1 312 900
TOTAL	**42 273 200**	**41 113 100**	**1 160 100**
	Budget initial	**Investissement[2]**	**Écart**
Budget d'investissements			
Immobilisations	1 881 800	1 827 100	54 700

1 Ces données peuvent s'avérer différentes de celles des comptes publics en raison des possibles ajustements effectués par le contrôleur des finances.
2 Les dépenses font abstraction de l'amortissement des investissements.

On peut constater qu'au volet du programme 3, qui concerne les services vétérinaires délivrés en vertu du Programme d'amélioration de la santé animale au Québec (ASAQ), la dépense est inférieure à la prévision initiale. En effet, approximativement 22 000 relevés d'honoraires de moins que l'année précédente ont été soumis pour paiement.

Au volet portant sur le fonctionnement du programme 4, l'écart de 235 600 $ ne représente pas un déficit, mais une dépense supplémentaire par rapport aux crédits alloués au début de l'année financière 2002-2003. Cet écart est justifié par des dépenses effectuées en utilisant les crédits reportés de l'année précédente et des crédits au net provenant des revenus de permis et des revenus de pathologie. Les informations exhaustives concernant l'utilisation des crédits supplémentaires, résultat de l'entente de gestion en vigueur, sont produites dans la section traitant du bilan des marges de manœuvre.

Au volet relatif au transfert du programme 4, on constate, d'une part, une certaine redistribution dans les crédits alloués et, d'autre part, des programmes reportés, notamment en ce qui concerne le système HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), qui expliquent l'écart. Les crédits non utilisés de 1 312 900 $ sont périmés.

Pour ce qui est du budget d'investissement, certaines dépenses ont été retardées dans le contexte du plan de communication en relation avec le plan d'affaires.

Des mesures spécifiques relatives à l'industrie bioalimentaire ont été accordées à divers ministères. Un crédit de 21,5 millions de dollars sur une période de 4 ans a été versé au MAPAQ pour l'implantation de systèmes de traçabilité.

De plus, le CQIASA reçoit et gère un crédit spécifique de 1,3 million de dollars annuellement pour le renforcement du Réseau d'alerte et d'information zoosanitaire ainsi que pour le contrôle bioalimentaire en cas d'agro-bioterrorisme.

Marges de manœuvre

Dans le but d'obtenir une plus grande flexibilité d'action, de faciliter la gestion des effectifs et d'alléger certains processus de l'administration, l'agence a obtenu certains allégements administratifs internes (avec l'accord du sous-ministre) et externes (dans le cadre d'une entente de gestion avec le Conseil du trésor) relativement à la gestion des ressources humaines, financières et matérielles.

Marges de manœuvre interne	Bilan
Autorisation de conserver les crédits résultant de la mesure spécifique de crédit au net et de les reporter au même programme budgétaire l'année suivante, aux conditions prévues par l'entente de gestion et le livre des crédits annuels.	Le montant de 330 000 $ provenant du crédit au net 2001-2002 et provisionné en 2002-2003 afin de faire face à la croissance des coûts du Programme d'amélioration de la santé animale au Québec n'a pas été requis à cet effet. Ce montant a été utilisé pour des besoins différents dans le secteur de la santé animale. Les crédits résultant de la mesure de crédit au net ont été reportés en 2003-2004. Les revenus associés au crédit au net et reportés en 2003-2004 sont de 507 892 $ pour les revenus de pathologie animale et de 173 950 $ pour les revenus de permis.
Autorisation de conserver les récupérations salariales dans le cadre des mesures d'aménagement du temps de travail de même que les crédits de rémunération et de fonctionnement et de reporter, d'un exercice financier à l'autre, les crédits non utilisés aux conditions prévues par l'entente de gestion et le livre des crédits annuels.	Les récupérations salariales dans le cadre des mesures d'aménagement du temps de travail ont été conservées en totalité par l'agence. Au terme de l'exercice budgétaire 2002-2003, les crédits de rémunération et de fonctionnement non dépensés et reportés à l'exercice 2003-2004 sont respectivement de 108 829 $ et de 780 813 $.
Autorisation d'embaucher du personnel occasionnel au-delà de l'effectif autorisé, sous réserve du respect des disponibilités budgétaires.	Au cours de l'année 2002-2003, cette marge de manœuvre a été utilisée.
Délégation de signature pour toute demande de personnel régulier ou occasionnel.	Allégement en ce qui concerne le processus décisionnel utilisé par le sous-ministre adjoint depuis la signature de la Convention de performance et d'imputabilité en octobre 2001.
Délégation de signature pour l'approbation de projets spécifiques.	Allégement en ce qui concerne le processus décisionnel utilisé par le sous-ministre adjoint depuis la signature de la Convention de performance et d'imputabilité en octobre 2001.
Autorisation de recourir à la compagnie aérienne ou à l'agence de voyages de son choix, parmi les fournisseurs officiels du gouvernement, pour l'achat de billets d'avion.	Cet allégement n'a pas été utilisé.

Marges de manœuvre externes	Bilan
Autorisation d'une dépense supplémentaire en échange de revenus associés au crédit au net relativement aux revenus de permis et aux revenus de pathologie animale.	Les crédits au net provenant des revenus de permis et des revenus de pathologie réalisés en 2001-2002 ont été utilisés au cours de l'année 2002-2003, comme le précisent les tableaux qui suivent.
Autorisation de reporter, d'un exercice financier à l'autre, des crédits non utilisés en excluant la partie relative au transfert, jusqu'à concurrence de 1,5 million de dollars.	Au terme de l'exercice budgétaire 2002-2003, les crédits de rémunération non dépensés ainsi que les crédits dégagés par les revenus associés au crédit au net totalisent 1 571 484 $[1] .
Autorisation permanente concernant des déplacements à l'extérieur du Québec pour participer à des activités de formation et d'échange d'information à caractère technique, médical et scientifique de même que pour conclure des transactions d'achat et de vente de services et d'équipement spécialisés.	Cette marge de manœuvre est utilisée par le sous-ministre adjoint depuis la signature de la Convention de performance et d'imputabilité en octobre 2001. Un CT voyage a été rempli dans tous les cas, mais le processus décisionnel a été allégé dans sept cas.
Autorisation d'augmenter son effectif total sous réserve du respect de son effectif régulier et de ses disponibilités budgétaires.	Au cours de l'exercice 2002-2003, cette marge de manœuvre a été utilisée.
Entente administrative spécifique avec la Direction générale des acquisitions relativement à l'application d'une tarification horaire pour les frais inhérents à l'achat d'équipement spécialisé de laboratoire d'une valeur supérieure à 25 000 $.	En raison de la modification de la grille tarifaire de la Direction générale des acquisitions, cette marge de manœuvre n'a pas été nécessaire en 2002-2003.

1 Les montants totaux des crédits peuvent s'avérer différents de ceux des comptes publics en raison des possibles ajustements effectués par le contrôleur des finances.

Des projets ont été réalisés en utilisant des fonds émanant des marges de manœuvre disponibles en ce qui concerne les crédits au net liés à la délivrance des permis de même que des crédits non dépensés de l'année précédente et reportés en 2002-2003.

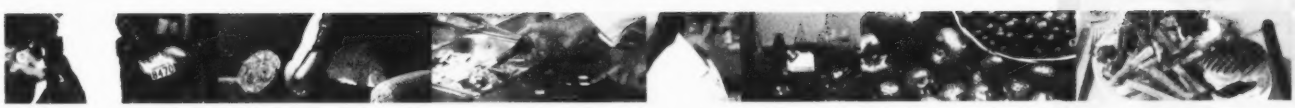
En voici quelques-uns :

■ Embaucher du personnel afin :	
• de maintenir le niveau de qualité du service téléphonique et l'accessibilité à la ligne sans frais « Info consommateur » pour le remplacement d'une employée en congé de maternité;	10 100 $
• d'assurer l'inspection dans le secteur des produits marins, notamment dans le dossier de la cuisson de la crevette sur les bateaux de pêche à Sept-Îles, de même que l'application du règlement du chapitre P-29, augmentant ainsi de 578 le nombre total d'inspections dans cette région;	23 200 $
• d'assurer le suivi des procédures lors de rappels alimentaires, contribuant de façon préventive à l'amélioration de la maîtrise des risques pour la santé par les établissements alimentaires et donnant suite aux ententes MAPAQ-ACIA;	15 600 $
• d'effectuer des visites supplémentaires d'inspection pour redresser la situation d'établissements alimentaires ayant une charge de risque élevée et réduire le risque alimentaire. Pour ce projet, la charge de risque a diminué, depuis janvier 2003, dans 88 % des 98 établissements visités.	12 800 $
■ Réimprimer le *Guide du consommateur*, destiné au grand public, en vue d'obtenir 75 000 exemplaires supplémentaires dont 10 000 en version anglaise, à la suite d'une demande massive de la clientèle.	30 000 $

Des projets ont été réalisés en utilisant des fonds émanant des marges de manœuvre disponibles en ce qui concerne les crédits au net liés aux laboratoires de pathologie animale de même que des crédits non dépensés de l'année précédente et reportés en 2002-2003.

En voici quelques-uns :

■ Embaucher du personnel afin : • d'assurer la continuité du service d'inspection vétérinaire des animaux dans les abattoirs sous inspection permanente provinciale, en vertu de la réglementation en vigueur, pour le remplacement d'une employée en congé de maternité;	25 000 $
• de procéder à la réalisation de projets spécifiques de recherche dans les secteurs de la production porcine et de la production d'œufs en effectuant des analyses d'échantillons pour le dépistage des salmonelles dans l'environnement des poules pondeuses et des élevages porcins, afin de recueillir des données d'épidémiosurveillance visant la réduction de la présence de salmonelles dans l'environnement et donc dans l'alimentation humaine.	25 742 $
■ S'assurer du transport des animaux de la région de Rimouski vers les laboratoires de Québec de façon à maintenir l'accessibilité du service de pathologie pour la région, en raison de la difficulté à procéder à l'embauche d'un pathologiste.	24 000 $
■ Réaliser des achats de fourniture et de matériel requis pour procéder aux analyses dans les laboratoires de pathologie animale et d'épidémiosurveillance en santé animale, principalement pour les élevages porcins.	114 000 $
■ Effectuer le paiement des frais relatifs à la récupération et à l'enfouissement des carcasses d'animaux morts (poulets), par suite des chaleurs intenses de l'été 2002-2003, afin de protéger la santé publique.	43 135 $
■ Augmenter le volume des nécropsies au laboratoire de pathologie de Sainte-Foy, ce qui entraîne des achats supplémentaires de matériel pour effectuer les analyses, le paiement d'heures supplémentaires, l'embauche d'un technicien de laboratoire et des coûts relatifs à des transferts d'analyses vers d'autres laboratoires.	80 300 $
■ Procéder à l'achat de matériel requis pour réaliser les projets de recherche dans les secteurs de la production porcine et de la production d'œufs.	20 058 $



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

03-0216